

Thunfisch mit rotem Curry

In Thailand heißt dieser Genuss Pla Gaeng Ped, das heißt wortwörtlich übersetzt «Scharfe Suppe»!

La Mise en Place:

2 Kaffirlimettenblätter, 5 Baby-Maiskölbchen, 1 kleine Aubergine, 1 Schalotte, 300 g Thunfisch, ½ Bund (Thai-)Basilikum, 3 Cherrytomäten, Maiskeimöl, 2 EL rote Currypaste, 2,5 dl Kokosmilch, 75 g Erbsen, 2 EL Fischsosse, 1 TL Limesaft

Die Vorbereitung:

Kaffirlimettenblätter in feinste Streifchen schneiden. Baby-Maiskölbchen der Länge nach halbieren und Aubergine in Würfelchen schneiden. Die Schalotte fein hacken. Thunfisch in grobe Würfel schneiden. Basilikum zerpfeifen und Cherrytomäten vierteln.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Maiskeimöl erhitzen und Currypaste, Schalotte und Thunfisch mitbraten. Kokosmilch zugießen und aufkochen. Limettenblätter, Maiskölbchen, Auberginenwürfel und Erbsen zugeben und zehn Minuten köcheln. Mit Fischsosse und Limesaft abschmecken. Dann Basilikum und Cherrytomäten zufügen und alles noch weitere fünf Minuten ziehen lassen.

Die Vollendung:

Da haben wir uns eine schöne «Suppe» eingebrockt!

Das passt dazu:

Jasminreis

